Rok I. W Tarnowie dnia 31-go października 1901 r. Nr. 20.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.
Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:
T. CZAYKOWSKI,
profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana. Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 1go do 16 listopada. **1. P. Wszystkich Swiętych,** 2. S. Dzień zaduszny, **3. N. F. 23. po Św.** Huberta, 4. P. Karola Borg. i Modesty, 5. W. Elżbiety M., 6. Ś. Leonarda Wyz., 7. C. Herkulana, 8. P. 4 Koronatów m., Sewera, 9. S. Teodora M., **10. N. F. 24. po Św.** Op. P. M. Andrzeja z Awel., 11. P. Marcina Bisk., 12. W. Marcina Pap., 13, . . Eugeniusza, Stanisława Kostki, 14. C. Serafina Wyz., 15. P. Leopolda Wyz.

Kalendarz myśliwski: W listopadzie wolno polować na zwierzynę wszelkiego rodzaju z wyjątkiem łań, kóz, cieląt i szpiczaków, jakoteż kur (samic) głuszców i cietrzewi.

Kalendarz rybacki: W listopadzie wolno łowić wszelkie gatunki ryb, z wyjątkiem pstrągów i łososi, raków łowić nie wolno.

Poradnik gospodarczy na listopad. *W polu*: zbierać kapustę, ziemniaki, buraki, marchew i rzepę jeśli tego nie dokonano w październiku. Orać pod wiosenne zasiewy. Wywozić obornik rozrzucać i zaraz przyorywać, łąki i pastwiska zbronować, rowy przebrać. *Na obejściu*: dołować ziemniaki, buraki i marchew, zboże młócić, chlewy i kurniki polepić. *W ogrodzie*: kończyć zbiór warzyw, grzędy nawozić i kopać. *W sadzie*: starsze drzewa oczyścić i bielić, nawozić, sadzić szczepki, doły pod wiosenne sadzenie przygotować. *W pasiece*: pszczoły znieść do stebnika, mające zimować na dworze obścielić. *W gospodarstwie domowem*: opał przysposobić, piece naprawić, tuczyć drób, kapustę kisić, len i konopie międlić.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*“. Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

Plantacya wierzby koszykarskiej.

W obecnych czasach, ciężkich dla rolnictwa, kiedy to ani zboże nie popłaca ani z hodowli wielkiego zysku niema, musi się gospodarz rozglądnąć w warunkach w jakich pozostaje i popróbować, czy jaka uboczna gałąź gospodarcza nie podtrzyma jego egzystencyi. Na razie mam na myśli produkcyę pręcia koszykarskiego, na które nietylko w kraju jest znaczne zapotrzebowanie, ale także za granicą, gdzie ten produkt znajduje znaczny odbyt. Gdzie więc dla pręcia koszykarskiego są korzystne warunki zbytu, a ziemia

dla kultury wierzby odpowiednia, tam mogłaby może ta gałęź opłacać się lepiej aniżeli uprawa innych roślin.

Wierzba koszykarska wymaga gleby głębokiej, pulchnej i średnio wilgotnej, w ziemi przez cały rok mokrej nie darzy się. Niektóre odmiany jak n. p. wierzba kaspijska i wierzba iwa (Salix Caprea) udają się nawet na gruncie piaszczystym i suchym byle tylko w pokarmy niezupełnie ubogim. Z kilkunastu gatunków polecanych do uprawy, nadają się dla gruntów lepszych: wierzba migdałolistna (Salix amygdalina), wierzba witwa (Salix viminalis), wierzba czerwona (Salix purpurea) i wierzba biała (Salix alba) na gleby zaś lekkie piaszczyste dwa powyżej wymienione gatunki. Dla celów koszykarstwa najlepsze pręcie daje wierzba migdałolistna i witwa, zwana inaczej łozą, — na wicie do wiązania odpowiedniejszą będzie wierzba czerwona, a na obręcze biała.

Jeśli kto chce kulturę wierzby wprowadzić, ten musi rozpocząć hodowlę na małym kawałku, by nie potrzebował płacić drogo za obce sadzonki, tylko by je mógł mieć z własnego posadu.

Grunt przeznaczony dla uprawy wierzby trzeba przed mrozami znawozić i zregulować t. j. skopać do głębokości 50 cm. Ziemia tak wzruszona rozsypie się pod wpływem mrozu i wilgoci i należycie wydobrzeje. Na wiosnę w marcu lub w kwietniu, gdy ziemia obeschnie, można się zabrać do sadzenia wierżby, lecz poprzednio trzeba się postarać o sadzonki, których dostarczy każde gospodarstwo uprawiające wierzbę. Na 100 m□ t. j. na powierzchnię jednego ara, potrzeba będzie 1250 sadzonek, zwanych inaczej sztubrami, a na mórg austryacki = 57 arów około 1020 kóp (71,250 sztuk). Przy zwiększaniu plantacyj w latach następnych można już będzie użyć sadzonek z własnego posadu.

Przed sadzeniem trzeba grunt zbronować i zrównać wałkiem, a następnie sadzić do sznura w rzędach 40 cm. odległych, rośliny zaś w rzędach mają stać w odległości 20 cm. jedna od drugiej. W miejscu gdzie sztuber ma być wsadzony robi się dziurę pionową na 32 cm. głęboką, wkłada sadzonkę, która powinna być 30 cm. długą i ziemię dobrze dokoła ugniata. Do robienia otworów używa się kołków, a sadzonkę wkłada tak głęboko, by nic z niej nad powierzchnię ziemi nie wysterczało. Zważać również należy na to, by oczka sadzonki skierowane były ku górze. W ciągu pierwszego roku i na, stępnych trzeba plantacyę z chwastów plewić i ziemię między rzędami spulchniać.

Wycinanie pręcia odbywa się co roku w jesieni, mniej więcej od po łowy listopada do końca grudnia. Gdy na pędach siedzą jeszcze liście, pręcia wycinać nie należy, bo zapasy pokarmowe nie zeszły jeszcze z liści do korzeni, więc by się osłabiło siłę odrostową. Do cięcia używać noża ostrego, a ciąć tuż przy ziemi, by nie zostawiać wysokich pieńków, gdyż z oczek wyżej nad ziemią siedzących wyrastają pędy skłonne do rozgałęziania się, a to zmniejsza wartość pręcia. Ucięte pręcie wiązać w pęki grubości niewielkich snopków i przechowywać w schowku suchym i przewiewnym.

Sprzedawać można pręcie w korze albo skrobane i to ostatnie znajduje za granicą chętniejszych nabywców. Do zdejmowania kory można się zabrać na wiosnę. W tym celu trzeba snopki poustawiać sztorcem w wodzie płynącej lecz zanurzać tylko tak głęboko, by dolny koniec snopka tkwił w niej do wysokości 5 cm. Skoro pączki na pędach nabrzmieją i popękają, wyjmuje się

pręcie z wody, snopki rozwiązuje, a potem pręt za prętem przeciąga przez otwór w klubie, sporządzonej z twardego drzewa. Kora otrzymana przy tej czynności nadaje się dla garbarni, więc nie trzeba jej marnować.

Cena pręcia koszykarskiego zależy od jego długości i równej wszędzie grubości, rozgałęzienia zmniejszają jego wartość. Długość może wynosić od 1·3 do 2·8 metr.

Plantacya wierzby może dawać dochody przez kilka a nawet kilkanaście lat, a czas jej egzystencyi zawisł od jakości gruntu i staranności w pielęgnowaniu. Koszta założenia zwracają się zwyczajnie już po dwóch latach.

Iwski.

Hodowla pstrągów.

U podnóża naszych Karpat można się często spotkać ze znacznymi obszarami, które poprzerzynane strumieniami górskimi nadawałyby się bardzo dobrze do zakładania stawów i do hodowli pstrągów. Pustkowia takie zasypane żwirem lub piaskiem, nieraz kilkanaście, a nawet kilkadziesiąt morgów obszaru mające, posiadają czasami położenie tak dogodne i tak dobry spadek, że jeden wał ochronny od strony potoku może z nieużytku nie nadającego się dla żadnej kultury uczynić źródło znacznych dochodów.

Gdzieindziej staranoby się wyzyskać każdą piędź ziemi, znalazłoby się wielu ludzi przedsiębiorczych, chętnych do wykorzystania sił przyrody, zużytkowanoby i tę ziemię kamienistą i tę wodę górską, ale u nas inaczej. U nas napotyka się u gospodarzy na tak mało przedsiębiorczości i zrozumienia własnego interesu, że aż dziwić się wypada, że jeszcze ten i ów może powiedzieć: jestem niezadłużonym panem mojej własności.

Kto się jednak chce zabrać do zaprowadzenia tej gałęzi gospodarczej, ten w pierwszym rzędzie musi się na niej znać, ażeby ją zaś poznał, musi czytać i uczyć się, lecz niech się tą uwagą nikt nie odstrasza, bo hodowla pstrągów wielkich studyów nie wymaga i jest bardzo pojedynczą, jeśli każdy wieśniak alpejski potrafi ją poprowadzić skoro się tylko zaznajomi z życiem i wymaganiami pstrąga.

Pstrąg jest rybą wysoce cenioną tak dla wybornego i łatwo strawnego mięsa, jakoteż dla swej rzadkości. Przebywa zwyczajnie w bystrych strumieniach górskich o dnie żwirowatem, chociaż trafia się także i w dolnym biegu rzek, jednakże tylko w takich miejscach, gdzie z głębi biją źródła wody zimnej i czystej. Sztucznie daje się hodować nawet w stawach, jeśli tylko są zasilane wodą zimną, przesyconą powietrzem, względnie wodą zimną bijącą z głębszych warstw ziemi. Pstrągi żywią się rybkami mniejszemi od siebie, a także mięczakami, owadami i ich płodem, przy hodowli stawowej nie gardzą mięsem końskiem. Trą się od października do grudnia i wtedy potrzebują wody bardzo płytkiej, płynącej po kamieniach, między którymi składają ikrę żółtawą, wielkości drobnego grochu. Ponieważ narybek wylęgły z ikry pozostawiony swemu losowi ginie, pożarty przez inne zwierzęta lub zostaje zniszczony przez nieprzyjazne warunki bytu, przeto w hodowli pstrąga stosowane bywa sztuczne zapładnianie i utrzymywanie narybku pod dozorem, aż do czasu kiedy bez opieki hodowcy może się obejść.

Do sztucznej hodowli potrzeba zapłodnionej ikry, a tej dostarczy samica złowiona w listopadzie lub grudniu, jeśli nie złożyła już jaj we wodzie. Dlatego dobrze będzie trzymać ryby rozpłodowe w niewielkich zbiornikach, gdzieby można je śledzić, gdy popęd do tarcia poczną okazywać. Ryby mają wówczas brzuch mocno wzdęty, a z otworu odchodowego za lekkiem pociśnięciem palcami od przodu ku tyłowi brzucha wydobywa się ikra lub mlecz. Pociskać trzeba bardzo delikatnie nie używając gwałtu, gdyż tylko lekko wychodząca ikra jest zupełnie dojrzała i tylko taka może być zapłodnioną.

C. d. n. *Czaykowski.*

Zapalenie żołądka i kiszek.

Zwyczajnie równocześnie z zapaleniem żołądka występuje także zapalenie kiszek, a że przyczyny tej choroby w obu wypadkach są te same, rozpoznanie zaś, który z organów jest zajęty niepewne, a przytem sposób leczenia dla obu wypadków taki sam, więc omówimy je razem. Siedliskiem tej choroby bywa w pierwszym rzędzie błona śluzowa, wyścielająca żołądek i jelita, jakoteż wszelkie gruczoły na tej błonie siedzące, w dalszym zaś ciągu rozszerza się stan zapalny także na błony podśluzowe i na części mięśniowe wymienionych organów.

Choroba ta jest dość częsta i zdarza się u wszystkich rodzaju zwierząt domowych, chociaż najczęściej objawia się u świń i koni; u bydła rzadziej i obejmuje wtedy żołądek drugi t. j. czepiec, albo trzeci i czwarty t. j. księgi i trawieniec.

Objawy choroby: Zwierzę staje się niespokojne i okazuje ból wewnętrzny przez garbienie się, pokładanie i raptowne zrywanie się z ziemi. Apetytu i pragnienia zwierzę nie okazuje, a u bydła ustaje przeżuwanie. Zwierzę chore ogląda się często na brzuch, stęka, ryczy, a czasem zgrzyta zębami; oczy, śluzowica, — a u świń ryj — są czerwone i błyszczące, uszy, rogi i nogi, to zimne, to znowu gorące. Brzuch nieco odęty na najlżejsze dotknięcia czuły, wydzielanie odchodów i uryny albo ustaje zupełnie albo wydzielane w małych ilościach nie mają właściwego wyglądu, uryna bywa ciemna, a kał suchy, spieczony, czarny, zwyczajnie pokryty śluzem zaczerwienionym od krwi. Przed zgonem występuje czasami silne rozwolnienie. Choroba kończy się w pierwszej dobie albo dopiero po 3 lub 4 dniach, najczęściej śmiercią, rzadziej wyzdrowieniem.

Przyczyny: Nagłe oziębienie wnętrzności przy pojeniu zimną wodą, utrzymywanie zwierząt w zimnej stajni, skarmianie paszy zmrożonej albo zanieczyszczonej ziemią, zatęchłej, spleśniałej, okrytej rdzą, skarmianie zgniłych ziemiaków lub buraków; wreszcie przeładowanie żołądka ziarnem jak: grochem, bobikiem, wyką lub żytem. Chorobę mogą wywołać pokarmy za gorące n. p. wywary, źle wychłodzone ziemiaki i t. p. a także rośliny jadowite jak n. p. jaskier, ostromlecz, zimowit i inne. Lekarstwa ostre w wielkiej ilości zadawane jak n. p.: skoncentrowany amoniak, wapno i t. p. jakich używają przy wzdęciach, mogą wywołać również tę chorobę.

O leczeniu napiszemy w następnym numerze.

A. Sikorski, c. k. lekarz weter.

Prasowanie siana.

Bywają okolice, w których na siano niema pokupu, a zdarza się to szczególnie wtedy, gdy pomyślny zbiór przewyższy zapotrzebowanie. W takich latach staje się siano tak mało popłatnem, że wędruje do stajen jako materyał ściółkowy, bo transportowanie w odleglejsze okolice, z powodu wielkiej objętości a małej ceny, nie opłaca się zupełnie. Wypadnie tu jeszcze nadmienić, że siano dobrze zebrane, a nawet i starannie przechowywane, po dłuższym przeciągu czasu utraca części aromatyczne, a skutkiem swobodnego dostępu powietrza, nasyca się wilgocią a potem pleśnieje.

Tym niekorzystnym zmianom da się zapobiedz, jeżeli się siano bardzo silnie zgniecie, skutkiem czego zmniejszy się nietylko powierzchnię zetknięcia między sianem i powietrzem, ale także temu ostatniemu utrudni się dostęp. Próby dokonane z sianem prasowanem wykazały, że siano silnie zgniecione, po latach 14 nie różniło się od siana świeżego, ani kolorem ani zapachem.

Oprócz tych korzyści jakie mamy z prasowania siana, nastręcza ono także sposobność do korzystnego zbytu tego produktu, a to przez wysyła-

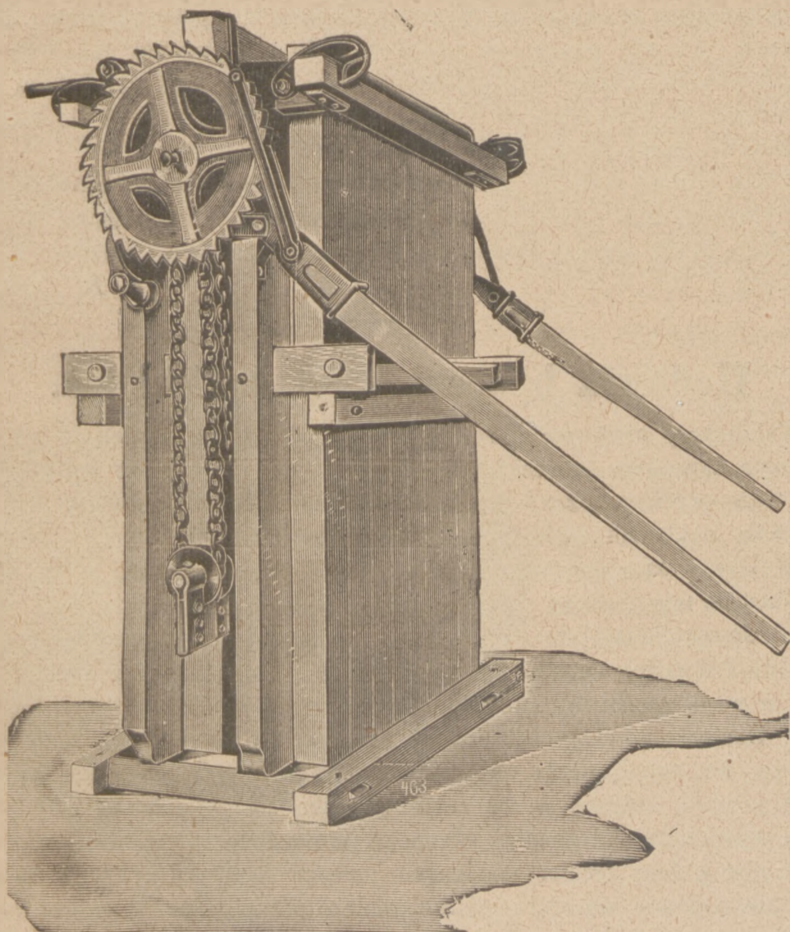


Fig. Mayfartha. Maszyna ręczna do prasowania siana.

nie do miejscowości pozbawionych łąk, albo do miast wielkich, w których zapotrzebowanie bywa znaczne.

Do prasowania siana i innych materyałów używają pras rozmaitych systemów, a mianowicie pras ręcznych, parowych i hydraulicznych. Największe uznanie pozyskała sobie prasa ręczna **Ph. Mayfartha i Ski w Wiedniu**, opatrzona marką **P. J. Nr. 2**, którą przedstawia rycina zamieszczona na poprzedniej stronnicy.

Prasa ta składa się ze skrzyni zbudowanej z silnych belek, w którą nakłada się siana i ugniata nogami. Po napełnieniu zamyka się prasę i przy pomocy łańcuchów i kół zębatych podnosi się dno ruchome, który materyał w skrzynię nałożony przygniata do dna górnego. Rysunek przedstawia pomienioną prasę w chwili, gdy prasowanie już się rozpoczęło.

Prasami Mayfartha, zaopatrzonemi w bloki przy dnie ruchomem, da się osiągnąć dwa razy tak wielkie ciśnienie, jak przy prasach innych systemów, u których łańcuchy podnoszące dno, są do niego przymocowane bez pośrednictwa bloków.

Przestrzeń do napełniania wynosi 1·1 metra kubicznego. Uzyskuje się zaś bale (paki) na 114 cm. długie, 70 cm. wysokie, a 64 cm. szerokie, objętość zatem poprzednia zmniejsza się bardziej aniżeli do połowy. Przy dobrem napełnianiu ma się pojemność poprzednia do zmniejszonej jak 2·85 do 1. Przy tak silnem zmniejszeniu objętości siana, da się wykorzystać w zupełności ładunkowa przestrzeń w wagonach ciężarowych, których dopuszczalne obciążenie nie może przekraczać 10.000 kg. (100 cet. metr.)

Prasa ta może posłużyć także do zgniatania innych materyałów, jak: n. p. słomy, chmielu, lnu, ściółki torfowej, wiór, suchych liści, rozharu, szmat itp.

Waga prasy wynosi około 750 kg., cena zaś loko Wiedeń 290 złr. (580 Kor.) *R. Zablocki.*

Hodowla hyacentów w doniczkach.

Największy urok mają rośliny w zimie, zwłaszcza pięknie kwitnące a z silnym zapachem. Do takich należą hyacenty. Jak łatwo każdy z amatorów może przez całą zimę posiadać własnej hodowli te kwiaty i to przy niewielkim nakładzie pieniędzy i pracy, podaję poniżej.

Hyacenty są różnego koloru: białe, różowe, czerwone, żółte, lliowe, niebieskie, do tego jeszcze w rozmaitych odcieniach. Zamawiając więc cebulki w zakładzie ogrodniczo-handlowym należy podać kolory, jakich sobie życzymy.

Gdy już mamy cebulki, przygotowujemy ziemię, która powinna być lekką, a więc weźmiemy ziemi kompostowej i dodamy do niej $^1/_3$ część piasku. Doniczki powinny być więcej wysokie jak szerokie, o średnicy około 10 cm. Na dno doniczki wkładamy skorupkę i sypiemy trochę piasku, następnie ziemi i sadzimy w nią cebulkę piętką na dół, ale tak, by połowa cebulki wystawała nad ziemię. Wazonika nie należy równo z brzegami wypełniać ziemią, lecz trzeba pozostawić miejsce na wodę przy podlewaniu. Ziemi nie powinno się zbyt ugniatać, gdyż to przeszkadza rozwojowi korzeni.

Po posadzeniu podlewamy doniczki wystałą wodą i wstawiamy do

ciemnego miejsca n. p. do takiej piwnicy„ gdzie temperatura podczas mrozów nie schodzi niżej 0°. Co tydzień należy przeglądać, czy w którym wazoniku ziemia nie wyschła i w danym razie podlać wodą. Po 6-ciu mniej więcej tygodniach, gdy cebulki się zakorzenią i wyrośnie trzon około 4 cm. wysoki, przenosimy wazoniki do pokoju, ustawiamy na półce przy oknie i trzony przykrywamy tubkami z papieru. Po następnych 2 tygodniach tubki się zdejmuje, a hyacenty wystawione na pełne światło wkrótce zakwitają.

Chcemy hyacenty przetrzymać w stanie kwitnącym czas dłuższy, to musimy je umieścić w chłodnym pokoju, o temperaturze kilku stopni R.

Czas sadzenia hyacentów do doniczek zawisł od tego, kiedy chcemy mieć kwiaty. Cebulki posadzone we wrześniu dadzą kwiat z początkiem stycznia, posadzone w listopadzie dadzą kwiat w lutym, posadzone z końcem grudnia dadzą kwiat około świąt wielkanocnych.

Tak samo jak hyacenty, hoduje się narcyze, tacety, tulipany, tylko że cebulki tych kwiatów są mniejsze, więc użyjemy mniejszych doniczek, względnie będziemy sadzili po kilka sztuk do większych wazonów.

W. Tabeau, naucz. kr. szk. ogrod.

Jak postąpić, by kalafiory w zimie wydały róże?

Podczas mych wycieczek ogrodniczych zeszłej jesieni, a było to w drugiej połowie października, zastałem ogrodników w jednym z okolicznych ogrodów plebańskich, zajętych uprzątaniem kwatery, na której rosły kapusty. Liście i głąbie, pozostałe od kapusty, ludzie ci łamali, a miały one służyć na pokarm dla bydła. Na ten sam los była także przeznaczona grzęda kalafiorów, które nie zdążyły do jesieni wytworzyć róż i na nie teraz miała przyjść kolej. Za moją poradą uratował ks. proboszcz kalafiory od zagłady, a postąpiono z nimi jak następuje:



Fig. Kalafior.

W miejscu zasłoniętem w ogrodzie, wybrano dół szeroki na 2 metry a 60 cm. głęboki i do tego dołu posadzono rzędami ukośnie jeden obok drugiego wszystkie kalafiory, które już miały maleńkie różyczki w środku rośliny. Dodać jeszcze wypada, że należy się starać przy wykopywaniu kalafiorów z grzędy, ażeby pozostała przy korzeniu mała bryła ziemi i razem z bryłą posadzić rośliny w dole. Po posadzeniu każdego rzędu, trzeba ziemię tegoż dobrze podlać. Z początku należy

rośliny w razie potrzeby przez kilka dni cieniować, a potem jak się tylko długo da, trzymać na wolnem powietrzu. Gdy nastaną przymrozki, daje się nad dołem deski, nakrywa na noc matami, a na zimę nasypuje się na maty jeszcze liści.

Gdyby w zimie nastąpiła odwilż i trwało łagodne powietrze, musi się dół odkryć, ażeby rośliny przewietrzyć. Tak przechowane kalafiory rozwijają się dalej i można mieć przez zimę stopniowo świeże kalafiory.

Będąc w tym samym ogrodzie, niedawno temu, widziałem, że dół pod kalafiory był już przygotowany, bo rzecz się udała.

W ten sam sposób hodować można także kalafiory i w głębokich skrzyniach inspektowych, a nawet w dobrej i widnej piwnicy, jak to robimy n. p. w krajowej szkole ogrodniczej w Tarnowie. *Antoni Kurowski,*
naucz. kraj. szk. ogrod.

Tępienie lisów.

Kto w porze zimowej przejeżdżał przez Morawę lub Czechy, ten musiał być mile zdziwiony obfitością zwierzyny. Często tam się widzi stadka kuropatw i bażantów po kilka i kilkanaście sztuk, żerujące w pobliżu toru kolejowego, a są tak oswojone, że na świst i sapanie lokomotywy nie zwracają nawet uwagi. Gromadki sarn swemi łagodnemi oczyma patrzą z zaciekawieniem na przelatującego smoka, gdzieindziej znowu poczciwy szarak podniesie słuchy, zakołkuje, by po chwili skryć się pod miedzą. Zachwycony tem bogactwem, rozpocząłem rozmowę z moim współpasażerem, jakimś poczciwym bratem Czechem, który był dzierżawcą niewielkiego mająteczku w okolicy miasta Pardubice. I ten pouczył mię, że to bogactwo zwierzyny jest następstwem tępienia drapieżnego ptactwa i lisów, a zarazem opisał mi sposób w jaki on obchodzi się z najchytrzejszym z drapieżców a mianowicie z lisem.

Oto w miesiącu listopadzie wyszukuje miejsc odludnych w polu lub w zaroślach i tam co pewien czas rzuca na przynętę wnętrzności z zajęcy lub ptactwa dzikiego, a w braku tychże padlinę lub wnętrzności z drobiu lub królików i tak postępuje przez cały grudzień. Po nowym roku skoro mrozy pocisną, a ziemię śnieg przykryje, sporządza trutkę. W tym celu usieka mięsa z dziczyzny, wymiesza dobrze ze strychniną i robi gałki wielkości orzecha włoskiego. Strychniny nie powinno się dawać ani za mało, ani za wiele. W pierwszym wypadku zwierz może oddalić się od miejsca żerowania, a nawet może dojść do jamy i tam zdechnie, w drugim wypadku lis wprawdzie padnie trupem na miejscu, ale skóra traci na wartości. Na gałkę mięsa wielkości orzecha włoskiego potrzeba dać strychniny tyle, ile się może zmieścić w połówce z łupiny orzecha laskowego.

Trutkę kładzie się przed wieczorem, a do miejsc żerowania dojeżdża sankami, z których jednak ani w miejscu składaniu trutki, ani w pobliżu nie złazi. Braniu trutki przez lisy sprzyjają nocy pogodne, księżycowe, w które drapieżca nie odważa się szukać żeru w pobliżu osad ludzkich. Na zakończenie z wielką radością opowiadał mi mój towarzysz o rezultatach swojej metody, przy pomocy której jednej zimy wziął w kamieniołomach lisa i trzy kuny.

Antoniewicz.

Jak zapobiegać stratom na gnojarni?

Najstosowniej by było nie trzymać nawozu długo na gnojarni, bo w ten sposób uniknęłoby się wszelkich strat, jakie się ponosi przy dłuższem leżeniu nawozu. Jeśli się go jednak przechowywać musi, to trzeba się przynajmniej starać o to, by te straty były o ile możności jak najmniejsze. A osiągnie się to jeśli się nawóz po wyrzuceniu ze stajni zaraz rozrzuci i dobrze bydłem utratuje, by powietrzu utrudnić dostęp, a tem samem powstrzymać gnicie. W czasie pogodnym nie zapominać o polewaniu gnojówką, przemoczony bowiem nawóz nie grzeje się tak łatwo jak suchy, a oprócz tego polewanie ma i tę zaletę, że nawóz nasyca się związkami jakie się w gnojówce znajdują.

Z dobrym też skutkiem można używać środków konserwujących nawóz, jak n. p. kainitu, superfosfatu lub ziemi. Kto ma glebę lekką, piasczystą, w której nawóz szybko się rozkłada, ten niech nawóz na gnojarni posypuje kainitem, bo ten fermentacyę powstrzymuje. Dla gleb ciężkich, gliniastych, stosowniejszym będzie superfosfat, wprawdzie fermentacyi on nie wstrzymuje, ale wpływa na tworzenie się łatwo przyswajalnego kwasu azotowego, który korzystnie oddziaływa na ziemie ciężkie.

Posypywanie nawozu ziemią zapobiega utracie związków lotnych, które ziemia dobrze pochłania. Taki sposób konserwowania ma jednak tę ujemną stronę, że zwiększa ciężar nawozu. O ziemię trzeba się postarać już teraz przed nadejściem słoty i mrozów, a najlepszą będzie próchniczna. Ziemię trzeba zsypać w kopce i przykryć dobrze ściołami, żeby nie zamakała i nie zamarzła. *Czerny.*

Wyrób win owocowych i jagodowych.

(C. d.) Naczynia fermentacyjne powinny być zupełnie czyste, a osiągnie się to przez kilkurazowe parzenie wodą wrzącą. Przed wyparzaniem dobrze będzie wykadzić beczki siarką, do czego trzeba mieć knoty siarczane. Knoty może sobie każdy sporządzić sam, a to w sposób poniżej podany. Kilka kawałków siarki topi się w naczyńku blaszanem lub glinianem na kuchennej blasze, lecz nie bardzo gorącej, żeby się siarka nie zapaliła. W roztopionej siarce macza się knoty z bawełny na 15 cm. długie, a tak grube, jak szpagat.

Taki knot umocowuje się jednym końcem do patyka, drugi koniec zapala się od płomienia zapałki i wpuszcza przez wronkę do beczki. Siarka paląc się wytwarza gaz białawy, duszący, zwany dwutlenkiem siarki, który wszelkie pleśnie i fermenty zabija. Gdy się już siarka dla braku powietrza w beczce palić nie chce, wtedy wymuje się zwęglony knot, zatyka wronkę czopem i pozostawia tak beczkę przez kilka godzin na działanie tego gazu. Potem napełnia się beczkę wodą, by gaz z beczki usunąć. Nie uczyni się tego, to fermentacya będzie licha, bo dwutlenek siarki zabije drożdże, podobnie jak zabija inne żyjątka, a tem samem fermentacya zostanie wstrzymaną.

Bardzo dogodnem do siarkowania będzie naczyńko metalowe, n. p. miedziane lub mosiężne, tak wielkie, by się dało przez wronkę do beczki wsu-

nąć. Naczyńko umocowuje się na grubym drucie, 20 do 25 cm. długim, na końcu hakowato zakrzywionym. Do naczyńka wrzuca się kawałek siarki i ogrzewa nad lampką spirytusową lub nad ogniem tak długo, aż się siarka pocznie palić i wtedy wkłada się je do beczki, przy takiem postępowaniu nie dostanie się ani kropelka siarki na spód beczki, a co przy spalaniu knota często się zdarza.

O lokalu fermentacyjnym i dalszem postępowaniu z moszczem. Gdy się już ma naczynia w porządku, trzeba się rozglądnąć za odpowiednim lokalem fermentacyjnym. Przy wyrobie win na wielką skalę trzeba do tego celu użyć izby widnej, czystej, o jednostajnej temperaturze, a zatem położonej na północ i tak umieszczonej nad piwnicą, by można było ściągać wino rurami wprost do beczek w piwnicy.

Przy produkcyi mniejszej nada się na lokal fermentacyjny: każda komórka, szopa, sień, poddasze, wreszcie i izba mieszkalna, byle tylko były czyste, i ani za zimne, ani za gorące. Schowki, w których przechowywano: kapustę, ogórki, mleko, ser lub inne materyały, wydzielające woń niemiłą, nie nadają się do tego celu.

Fermentacya w piwnicach odbywa się za powolnie, bo są za chłodne, skutkiem czego moszcz nie może się ogrzać. W porze gorącej, a zatem w lecie, można naczynia fermentacyjne ustawić w sadzie, jeśli tylko mogą być bezpieczne przed rozpustnymi szkodnikami i bydlętami.

Ciepłota w lokalu fermentacyjnym powinna być jednostajna, około 15° C (12° R) wynosząca. Dla jednostajnej ciepłoty lepsze będą komórki położone ku północy niż południowe lub zachodnie.

Beczki w lokalu fermentacyjnym trzeba ustawić na silnych ławkach lub innych podstawkach, 60 do 70 cm. wysokich, bo z tej wysokości, po sklarowaniu, da się wino łatwo ściągnąć za pomocą rurki kauczukowej. By się beczki na ławie nie kołysały, należy pod nie podłożyć z jednej i drugiej strony kawał drewna, klinowato ścięty.

Po ustawieniu beczki można ją przez lejek napełnić moszczem. Rozumie się, że moszcz musi być poprzednio wymięszany z drożdżami, a w razie silnego rozwodnienia także z surogatami, zastępującemi ciała białkowate. Drożdży prasowanych lub piwnych dodawać nie należy, bo nadają winu nieprzyjemnego smaku. Moszczu wlewa się do beczki tyle, by beczka nie była całkiem pełna, przy burzliwej bowiem fermentacyi mogłaby się część moszczu wylać.

Dla beczki n. p. 100 litrowej wystarczy, gdy wlejemy do niej 95 do 96 litrów moszczu. Po nad płynem pozostanie w takim razie jeszcze dość miejsca próżnego, by się moszcz nie wylał.

Tu już należy zwrócić uwagę na to, że jeśli po skończonej fermentacyi mamy wino przechowywać dłużej w tej samej beczce, to trzeba przynajmniej 15 litrów moszczu wyfermentować w jakim butlu lub innem naczyniu, by po oddzieleniu osadu było czem beczkę dopełnić.

Po wlaniu moszczu zatyka się beczkę czopem lub korkiem, przewierconym na wskróś, a w otwór czopa wtyka się rurkę szklaną lub blaszaną, zgiętą dwa razy pod kątem prostym lub w kształcie odwróconej litery U. To ramię rurki, które się wsuwa w otwór czopa, ma mieć 20 do 25

cm. długości, ramię poziome 12 do 15. cm. a drugie ramię pionowe, skierowane na dół, może mieć również 12 do 15 cm. długości. Otwór rurki ma być tak obszerny, by gęsie pióro swobodnie w nią wchodziło. Jeśli beczka ma większą pojemność jak 100 litrów, to rurka musi mieć otwór stosunkowo większy. *Czaykowski.*

Rozmaitości.

Huby szkodnikami w sadach. Hubami nazywamy takie grzyby, które pasożytują na drzewach żyjących lub martwych. Mają one kapelusz połówkowy, utkania skórzastego, a pod spodem kapelusza wielką ilość drobniutkich rureczek czyli cewinek, w których wykształcają się maleńkie zarodniki.

Z tych szkodników pasożytują po sadach przeważnie trzy gatunki: Huba brunatna (Polyporus hispidus) gnieździ się na jabłoniach, Huba żółta (Polyporus sulfurius) na czereśniach i Huba ogniowa, zwana inaczej wierzbową (Polyporus igniarius) na śliwach, brzoskwiniach i morelach.

W porze jesiennej, gdy kapelusz stwardnieje, otwierają się cewinki i wysypuje się drobniutki pyłek, który porwany wiatrem bywa unoszony światami. Jeśli taki zarodnik padnie na drzewo dla niego odpowiedne i usadowi się w zagłębieniu pod korą albo w miejscu skaleczenia, gdzie się zbiera dużo wilgoci, to z wiosną kiełkuje i zapuszcza niteczkowate włókienka, które rozgałęziająo się we wszelkich kierunkach, wytwarzają gęstą sieć naczyń. Za pomocą tych naczyń zabiera grzyb pokarmy potrzebne drzewu do wykształcenia nowych pędów i do wydania owoców.

Z początku dostrzega sadownik tylko to, że drzewina ma marny wygląd ale nie domyśla się przyczyny, bo nie widzi swego wroga, który toczy drzewo skrycie, gdy się jednak dobrze utuczy wyłazi na wierzch, by wydać zarodniki.

Rozpowszechnianiu się tych pasożytów można przeciwdziałać starannem oczyszczaniem drzew z mchów i porostów, oskrobywaniem kory starej i popękanej, a także pomazywaniem gliną zmieszaną z wapnem, do których to czynności obecna pora jest najstosowniejsza. Ukaże się grzyb na powierzchni, to trzeba go wyciąć i spalić, by się zarodniki nie rozsiewały. *Czaykowski.*

Przechowywanie skórek. Futerko zwierząt dzikich a nawet swojskich jest w porze zimowej najokazalsze. Posiada ono wtedy sierść gęstą a jej włos ma własności przez futrzarzy bardzo cenione, a mianowicie połysk i silne trzymanie się w skórze. Gospodarzowi nieraz się zdarzy, że dostanie skórkę: lisią, zajęczą, króliczą, a jeśli ma spryt do zastawiania paści, to może mu się trafić także zwierzątko o futerku cenniejszem jak n. p. kuna, tchórz, wydra, gronostaj itp. Podług utartego zwyczaju, po zdjęciu skórki z zwierzęcia wsadza on ją na widełki i zawiesza na strychu, gdzie ją w lecie stoczą mole, jeśli jej w zimie nie zjadły już myszy. Na widełkach zsycha się skórka jak deska, a jeśli się ją chce wywrócić sierścią na wierzch, to się łamie lub drze i traci na wartości.

Do zakonserwowania skórek lepiej będzie posłużyć się sposobem jakiego trzymają się garbarze. Oto robią oni tak, po oczyszczeniu skórek z resztek mięsnych i tłuszczowych, rozkładają je na stole lub rozpinają na ramach, posypują sproszkowanym ałunem i proszek ten dobrze w skórę wcierają. Następnie biorą

arkusz grubego papieru, posypują gęsto proszkiem ałunowym, rozkładają na nim skórkę stroną nagą i zwijają; zwitek zaś związują w kilku miejscach sznurkiem lub taśmą. Po tygodniu lub dwu, zależnie od grubości skóry, jest ona przesiąknięta ałunem, a więc odporna przeciw zepsuciu się, włos zaś trzyma się skóry bardzo dobrze i przy wyszarpywaniu nie wyłazi.

Gdy skórka nabrała tych własności otrzepuje się ją z proszku ałunowego, rozwiesza w miejscu przewiewnem by przeschła, a potem przechowuje w schowku suchym n. p. w skrzyni. Ałun pozostały na papierze i strzepany ze skóry może być użyty po raz wtóry, więc przy użyciu na ałunie nie oszczędzać. Na skórkę gronostaja wystarczy 1/2 kg., na skórkę zwierząt większych jak n. p. tchórza lub kuny potrzeba będzie około 1 kg. sproszkowanego ałunu. *Czayk.*

Kwiaty farbowane. Nie jedna z amatorek kwiatów zostanie zachwycona, gdy się dowie, że kwiatom żywym można nadawać kolory, które im nie są właściwe. Zdziwienie zaś i ciekawość sąsiadek, wreszcie kiwanie głowami niby znawców nad bukietem purpurowych konwalij, lub pękiem fioletowych narcyzów, też coś warte i zasługują, by tej niespodziance poświęcić chwil kilka.

Tajemnicę wydało czasopismo Pflanzenbörse, bo gazeciarze nie potrafią nic za zębami utrzymać. Powiada ona, że kwiaty świeżo cięte, wstawione łodyżkami w roztwór farby anilinowej barwią się, bo dostają barwnik włoskowatymi naczyńkami, które od łodyżki prowadzą aż do kwiatów. Zabarwienie zależy od jakości barwnika tak n. p. szkarłat anilinowy barwi kwiaty na czerwono, Indigo-Carmin na niebiesko, mieszaniny zaś tych obu farb, stosownie do przewagi jednej lub drugiej, wywołują kolory rozmaitych odcieni, począwszy od różowego, aż do ciemno fioletowego.

Jedne kwiaty przyjmują barwnik łatwiej, inne trudniej, tak n. p. kwiaty konwalii barwią się na purpurowo lub fioletowo po upływie 6 godzin, białe narcyze potrzebują 12 godzin czasu, zanim otrzymają barwę purpurową, chociaż jaśniejsze odcienia czerwone występują już znacznie wcześniej. Podobnie zachowują się białe kamelie, bez, pierwiosnki i wiele innych.

Hyacynty i narcyzy wsadzone tak do płynu, by tylko ich korzonki zwisały w roztworze barwiącym, przyjmują na brzegach płatków kwiatowych śliczne kolory purpurowe lub fioletowe, to samo da się powiedzieć o tulipanach. Przy tem wszystkiem zauważono, że kwiaty tak preparowane nie więdną szybciej od innych ciętych równocześnie. *Redakcya.*

Stawarka. Późna jesień jest najlepszą porą do czyszczenia rowów i stawów, a to ze względu na siłę roboczą, której teraz dostanie za tanie pieniądze. Stawarki wybranej nie należy jednak wywozić zaraz na pola, bo zawiera w sobie kwasy humusowe i tlenek żelazawy, które to ciała są dla roślin trucizną. Przez dłuższe leżenie na powietrzu związki pomienione tracą te szkodliwe własności, a stawarka może być użytą jako nawóz. Ktoby chciał mieć stawarkę szybciej w stanie odpowiednim, ten niech ją na brzegu stawu układa w stosy na metr wysokie, a do odkwaszania niech użyje wapna palonego. Stawarkę trzeba układać warstwami na 30 cm. grubemi i przesypywać wapnem na grubość 3 cm. Na wiosnę i w lecie roku przyszłego, stawarkę przekopać, a w jesieni rozwieźć po polu.

Sporządzanie bardzo smacznego sera. Po odcedzeniu serwatki, rozdrobnić twaróg na drobne kawałki i posolić. Potem rozetrzeć go w misce na miałko,

domieszać kminku, a po przykryciu krążkiem ustawić na blasze kuchennej, lecz z boku, by ser był gorący, lecz by się nie przypalił. Przy kuchni trzeba go trzymać tak długo, aż zżółknieje nie tylko z wierzchu, ale i wewnątrz.

Dalsze postępowanie jest takie: do rynki lub kociołka wrzuca się grudkę masła mniej więcej dwie łyżki stołowe na jeden litr sera i stawia na kuchni. Skoro się masło roztopi wrzuca się ser z miski, polewa kilkoma łyżkami słodkiej śmietany i dobrze mieszając doprowadza całą masę do wrzenia. Gdy ser nabierze koloru jasno żółtego, można po ochłodzeniu podać go do stołu lub złożony w słoiku przechować na później. *Zofia Bętk.*

Pamiętajmy o drzewach owocowych. W porze jesiennej skopać ziemię dokoła pni na taką odległość, jaką zajmują konary i nałożyć oborniku. W braku tegoż zlać ziemię zawartością dołu kloacznego i przykryć badylem ziemniaczanym, liśćmi, paździerzami konopnymi lub innym materyałem ściółkowym.

Pod takiem przykryciem ziemia z wiosną pozostaje długo zmarznięta, a drzewa nie otrzymując soków z ziemi, nie rozwijają kwiatów zawcześnie, więc nie zachodzi obawa by kwiat ucierpiał od przymrozków wiosennych. *Z. M.*

Smarowidło na uprząż. Nawet najlepszy rzemień zsycha się i pęka, jeśli się go co jakiś czas nie nasyci tłuszczem. Uprząż n. p. niesmarowana napawa się wilgocią w porze słotnej, a zawieszona na kołku pleśnieje i gnije, w porze zaś letniej zsycha się mocno i kruszeje, podobnie dzieje się z nią i w zimie. W zimie nasiąka w stajni wilgocią, a wdziana na konie pęka na mrozie.

Jeżli więc kto chce, by mu uprząż długo służyła, musi ją utrzymywać w stanie elastycznym i uczynić ją niedostępną do przyjęcia wilgoci, a osiągnąć to może tylko przy pomocy tłuszczu. W tym celu niech sobie sporządzi smarowidło z tranu i wosku. Trzy części tranu i jedną część wosku niech ogrzeje razem, aż się wosk stopi i niech tą mieszaniną smaruje uprząż. Uprząż trzeba poprzednio wymyć letnią wodą i dobrze wysuszyć. Pory rzemienia nasycą się tłuszczem i woskiem i nie przyjmą wody, chociażby długi czas leżały na słocie. W braku tranu można użyć innego tłuszczu byle nie słonego. Dobrym n. p. będzie tłuszcz wygotowany z kości. *Czayk.*

Czyszczenie grzebieni i szczotek do włosów. Czyszczenie tych przedmiotów, niezbędnych przy toalecie każdego człowieka, praktykowane przy pomocy nici lub igły wymaga dużo czasu i bywa przyczyną wyłamywania się zębów. Łatwy a niekosztowny sposób jest następujący: do naczynia z letnią wodą wpuścić kilka kropel amoniaku i włożyć grzebień lub szczotkę na czas krótki, poczem brud zejdzie bardzo łatwo. *H. B.*

Domowy środek na wzmocnienie cebulek włosowych. Weź 150 gr. wody deszczowej i zmieszaj z 100 gr. arniki i 100 gr. bardzo czystego spirytusu do tego dodaj 10 gr. węglanu amonowego i zmywaj głowę co trzeci dzień. Jest to wypróbowany środek przeciw wypadaniu włosów. *H. B.*

Renetom nadać smak i zapach ananasowy. Białe renety zdrowe i gładkie wytrzeć starannie płótnem, nie gniotąc ich jednak. Dno sosnowej skrzynki wysypać suszonym kwiatem bzowym, na to ułożyć jabłka tak, żeby się nie stykały, puste miejsca zapełnić kwiatem bzowym, i tak układać do pełności na przemian warstwę jabłek i warstwę kwiatu bzowego. Na samym wierzchu usypać grubo kwiatu i przykryć wiekiem, które trzeba oblepić papierem, żeby powietrze nie miało przystępu. Po miesiącu jabłka nabierają wybornego smaku

i ślicznego zapachu ananasowego. W tym stanie dają się przechowywać do lipca i dłużej. *Prof. Zyg. Mor.*

Usunąć przykry zapach zwierzyny. Nie tylko w lecie, ale i w zimie, zwierzyna długo przechowywana cuchnie, nawet i po upieczeniu dla wielu osób staje się przez to wstrętną. Łatwo temu zapobiedz przez sparzenie zwyczajnym gorącym rumiankiem. Nie wpływa to bynajmniej na zmianę smaku, usuwa tylko woń właściwą nieświeżej zwierzynie, można zresztą wypłukać ją później w wodzie. Sposobu tego używają kuchmistrze. *Z. M.*

Zmarznięte ziemniaki. Mylnem jest mniemanie, że zmarznięte kartofle są już do niczego niezdatne. Trzeba je wrzucić w zimną wodę, potem rozłożyć, żeby wyschły, a odzyskają smak sobie właściwy.

Przechowanie cytryn. Oszczędna gospodyni (szczególnie na wsi) powinna zaopatrywać się w cytryny wówczas, kiedy są najtańsze. Przechowanie ich nie jest trudne: potrzeba każdą sztukę owinąć w angielską bibułkę, albo posmarować białkiem, żeby nie dopuścić przystępu powietrza. Potem ułożyć owoce w pudle papierowem, przysypując je trocinami; w pokrywce wierci się dziurki, a pudło stawia się w miejscu suchem, przewiewnem. Przed użyciem cytryny, trzeba ją przez kilka godzin potrzymać w zimnej wodzie, a będzie jak świeża. *Z. M.*

Róże w zimie. W chwili, kiedy róże kwitną, trzeba obciąć pąki przed samem ich rozwinięciem, zapieczętować lakiem łodyżki i owinąwszy szczelnie w papier, zamknąć w suchem i ciemnem miejscu. Chcąc, żeby zakwitły w zimie należy otopić lak na końcu łodyżek i włożyć pączki w zimną wodę. *Z. M.*

Jeszcze o wiedeńskiej wystawie ogrodniczej. Za produkta ogrodniczo-sadownicze otrzymali odznaczenia na wystawie w Wiedniu następujący wystawcy galicyjscy: Brunicki bar. Julian 9 odz., Brzeziński K. Zaleszczyki 1 odz., Czaykowski T. Tarnów 1 odz., Dąbrowski M. J. Olesko 1 odz., Delekta Wł. Tarnów 1 odz., Drewnowski Dojazdów 1 odz., Drobner S. Gumniska 2 odz., Dunin A. Głebowice 2 odz., fabryka konserw Lubycza kr. 4 odz., Ferens S. Ohladów 1 odz., Freege Ludwik Kraków 11 odz., Gallis A. Kraków 1 odz., Goliński St. Dr. Kraków 1 odz., Jańczewski E. Dr. Kraków 1 odz., Jedliczka E. Gusztynek 1 odz., Klimowicz A. i syn Lwów 3 odz., Kmietowicz Fr. Dr. Krynica 1 odz., Koziarski A. Medyka 1 odz., Koziołkowski St. Tarnów 1 odz., Kukla Ad. Prądnik czerwony 1 odz., Lwów magistrat 1 odz., Lubomirskiego Ks. Zarząd ogrodów 1 odz., Machnicki A. Uście 1 odz., Madej W. Bolechowice 1 odz., Malecki B. Kraków 2 odz., Markowicz J. Tarnów 1 odz., Muszyński J. Lwów 1 odz., Miętus B. Tuchów 1 odz., Ogińska ks. Bóbrka 1 odz., Pawlikowski Dr. Medyka 1 odz., Piątkowski Kar. Lwów 3 odz., Potockiego hr. Zarząd ogrodów Krzeszowice 1 odz., Reich S. i spka Krasna 12 odz., Sendera St. Rybna 1 odz. Sokalska Ida Tarnów 1 odz., Starka synowie Lwów 10 odz., Szarek St. Kraków 7 odz., Szawłowski Barysz 1 odz., Szkoła koszykarska Skołyszyn 1 odz., Szkoła ogrodnicza Tarnów 5 odz., Szkoła rolnicza Czernichów 2 odz., Tabeau W. Tarnów 1 odz., Towarzystwo gospodarskie Stryj 1 odz., Towarzystwo ogrodnicze Kraków 1 odz., Towarzystwo ogrodnicze Tarnów 1 odz., Towarzystwo zawodowych ogrodników Lwów 4 odzn., Zarząd domen Nadwórna 1 odz. —

Powyższe zestawienie wyjęto ze spisu odznaczeń, pierwszej aust. państwowej wystawy ogrodniczej we Wiedniu. *Red.*

Ważne dla Kółek rolniczych!

NAFTĘ

z rafineryi Adama hr. Skrzyńskiego w Libuszy, która jest najlepszą

poleca

HANDEL NAFTY

KAROLA NOWAKA

w Tarnowie, plac Sobieskiego Nro 2.

PO CENACH BARDZO NISKICH.

Ważne dla Kółek rolniczych!

HANDEL ŻELAZA

T. Pawłowskiego

w Tarnowie, plac Sobieskiego

poleca:

artykuły budowlane, domowe, gospodarcze, naczynia mleczarskie, narzędzia rzemieślnicze,

wszelkiego rodzaju gwoździe i t. p.,

wszystko z pierwszorzędnych fabryk.

Ceny o ile możności najniższe, konkurencyjne.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.